

## RINGKASAN

**AYU WIDYASTUTI. Potensi Tepung Buah Lindur (*Bruguiera Gymnorhiza*) terhadap Pengurangan Penyerapan Minyak Produk *Nugget* Bandeng saat Proses *Deep Frying*. Dosen Pembimbing Dr. Laksmi Sulmartiwi, S.Pi., M.P. dan Annur Ahadi Abdillah, S.Pi., M.Si.**

*Nugget* bandeng adalah salah satu produk olahan perikanan. *Nugget* bandeng merupakan produk olahan ikan dengan bahan baku ikan bandeng giling kemudian dicampur dengan bumbu dan dilapisi dengan tepung panir. Bahan adonan pembuatan *nugget* bandeng yaitu tepung terigu dan rempah-rempah. Tepung terigu cenderung banyak menyerap minyak ketika proses penggorengan. Penyerapan minyak yang banyak oleh *nugget* bandeng dengan bahan utama terigu dikarenakan kadar air yang terdapat di tepung terigu tinggi. Sehingga diperlukan suatu bahan yang dapat mengurangi penyerapan minyak pada *nugget* bandeng. Tepung buah lindur merupakan suatu bahan setengah jadi yang memiliki kandungan gugus hidroksil dan amilopektin yang sehingga dapat dijadikan solusi atas permasalahan tersebut.

Penelitian ini menggunakan metode eksperimental Rancangan Acak Lengkap (RAL). Terdiri atas 4 perlakuan dan 5 ulangan. Konsentrasi tepung buah lindur yang ditambahkan pada setiap perlakuan masing-masing yaitu 0%, 15%, 20%, dan 25%. Pengujian yang dilakukan yakni pengujian kadar lemak *nugget* bandeng dan organoleptik. Dari data hasil pengujian kadar lemak akan dianalisis menggunakan Anova (*Analysis of Variance*), sedangkan uji proksimat menggunakan *Kruskal wallis*, dan dilanjutkan dengan uji Duncant apabila tidak terdapat perbedaan yang nyata.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung buah lindur berpengaruh nyata terhadap nilai kadar lemak ( $p < 0,05$ ). P0 (perlakuan penambahan tepung buah lindur 0%) memiliki nilai kadar lemak rata-rata sebesar 6,75%, sedangkan P3 (perlakuan penambahan tepung buah lindur terbanyak yaitu 25%) memiliki nilai kadar lemak rata-rata 3,72. Hal ini disebabkan karena kandungan gugus hidroksil pada *nugget* bandeng yang mampu mengikat air pada sebuah adonan. Uji organoleptik terdiri atas 5 aspek yakni kenampakan, bau, rasa, dan tekstur menunjukkan bahwa produk yang paling disukai yaitu P1 (penambahan tepung buah lindur 15%).